

◎今月のおすすめ料理

和惣菜



鯖と牛蒡の酢炊き

春を代表する鯖を牛蒡と共に酢炊きにしました。

煮付け地にお酢を加え、さっぱりとお召し上がりいただけます。

これからの季節にピッタリの爽やかな一品をお楽しみください。

※日替わりメニューの一例となります。ご用意のないタイミングがある旨、ご了承ください。

和惣菜



キャベツと青菜のしらす炒め

甘味を蓄えた春キャベツを青菜、しらすと共に炒めました。

春キャベツの甘味としらすの塩味が合わさり、シンプルながら強い旨味を感じられます。

旬の素材を活かした一品をご賞味ください。

※日替わりメニューの一例となります。ご用意のないタイミングがある旨、ご了承ください。

◎今月のブッフェメニュー

※以下より日替わりで、1日あたり20品前後ご提供いたします。

■和惣菜

野菜しゃぶしゃぶ（30種）

刺身

ひじき煮

さつま芋レモン煮

切干大根

どんこ椎茸旨煮

たたき牛蒡

青菜のお浸し

茄子揚げ煮

白滝山椒煮

ピリ辛蒟蒻

大学芋

がんも煮

高野豆腐

牛すき煮

風呂吹き大根

よもぎ麩揚げ煮

若竹煮

ぜんまい煮

椎茸有馬煮

鶏と蕪の白味噌煮

長芋照り煮

キャベツと青菜のしらす炒め

鯖と牛蒡の酢炊き

明日葉胡麻和え

■焼物

焼魚（鮭/鯖）

料理人が焼く特製玉子焼き

■揚げ物

エビフライ

白身フライ

カニクリームコロッケ

■洋食

パン（チーズ、ドライフルーツ）

ハム、ベーコン

ビーフカレー

焼野菜（トマト、他野菜3種）

フルーツ

ヨーグルト

クロワッサン

スクランブルエッグ

ナポリタン

フレンチトースト

ポテトサラダ

牛蒡と人参のサラダ

ジャガバター

蒸し鶏

野菜オムレツ

春野菜と浅利のスープ煮

アスパラとベーコンのクリーム煮

■ご飯のおとも

しらすおろし

とろろ

生卵（玉子かけご飯）

漬物・梅干し

納豆・海苔

にんべん『本枯鰹節物語』

◎朝食のご案内

【営業時間】

平日 6:45～10:00(L.O.9:45)

土日祝日 6:45～14:00(L.O 13:30)

【ご料金】 2,800円

- ・ 朝食のご予約は承っておりません。
- ・ ご利用時間は60分の時間制とさせていただきます。
- ・ 外来のお客様でもご利用いただけます。
- ・ 混雑状況によっては長時間お待ちいただく可能性がございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。
- ・ 土日祝日 については、11:00より平日のブッフェメニューに加え、ホリデーブランチ(土日祝)限定の天婦羅や富士湧水ポークのしゃぶしゃぶ、スイーツなどをご提供いたします。

